

T.C.
AMASRA KAYMAKAMLIĞI
Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi



2023-2024





"Yalnız tek bir şeye ihtiyacımız vardır, çalışkan olmak.

Servet ve onun tabii neticesi olan refah ve saadet yalnız ve ancak çalışkanların hakkıdır."

K. Atatürk



İSTİKLAL MARŞI

Korkma, sönmez bu şafaklarda yüzen al sancak;
Sönmeden yurdumun üstünde tüten en son ocak.
O benim milletimin yıldızıdır, parlayacak;
O benimdir, o benim milletimindir ancak.

Çatma, kurban olayım, çehreni ey nazlı hilâl!
Kahraman ırkıma bir gül! Ne bu şiddet, bu celâl?
Sana olmaz dökülen kanlarımız sonra helâl...
Hakkıdır, Hakk'a tapan, milletimin istiklâl!

Ben ezelden beridir hür yaşadım, hür yaşarım.
Hangi çılgın bana zincir vuracakmış? Şaşarım!
Kükremiş sel gibiyim, bendimi çiğner, aşarım.
Yırtarım dağları, enginlere sığmam, taşarım.

Garbın âfâkını sarmışsa çelik zırhlı duvar,
Benim iman dolu göğsüm gibi serhaddim var.
Ulusun, korkma! Nasıl böyle bir imanı boğar,
'Medeniyet!' dediğin tek dişi kalmış canavar?

Arkadaş! Yurduma alçakları uğratma, sakın.
Siper et gövdeni, dursun bu hayâsızca akın.
Doğacaktır sana va'dettiği günler Hakk'ın...
Kim bilir, belki yarın, belki yarından da yakın.

Bastığın yerleri "toprak!" diyerek geçme, tanı:
Düşün altındaki binlerce kefensiz yatanı.
Sen şehit oğlusun, incitme, yazıktır, atanı:
Verme, dünyaları alsan da, bu cennet vatanı.

Kim bu cennet vatanın uğruna olmaz ki fedâ?
Şühedâ fışkıracak toprağı sıksan, şühedâ!
Cânı, cânânı, bütün varımı alsın da Hüda,
Etmesin tek vatanımdan beni dünyada cüdâ.

Ruhumun senden, İlâhi, şudur ancak emeli:
Değmesin mabedimin göğsüne nâmahrem eli.
Bu ezanlar-ki şahadetleri dinin temeli-
Ebedî yurdumun üstünde benim inlemeli.

O zaman vecd ile bin secde eder -varsa- taşım,
Her cerâhamdan, İlâhi, boşanıp kanlı yaşım,
Fışkırır ruh-ı mücerred gibi yerden na'sım;
O zaman yükselerek arşa değer belki başım.

Dalgalar sen de şafaklar gibi ey şanlı hilâl!
Olsun artık dökülen kanlarımın hepsi helâl.
Ebediyen sana yok, ırkıma yok izmihlâl:
Hakkıdır, hür yaşamış, bayrağımın hürriyet;
Hakkıdır, Hakk'a tapan milletimin istiklâl!

Mehmet Akif ERSOY

GENÇLİĞE HİTABE

Ey Türk gençliği !

Birinci vazifen, Türk istiklâlini, Türk Cumhuriyeti'ni, ilelebet muhafaza ve müdafaa etmektir. Mevcudiyetinin ve istikbalinin yegâne temeli budur. Bu temel, senin en kıymetli hazinendir. İstikbalde dahi, seni bu hazineden mahrum etmek isteyecek dahilî ve haricî bedhahların olacaktır. Bir gün, istiklâl ve Cumhuriyet'i müdafaa mecburiyetine düşersen, vazifeye atılmak için, içinde bulunacağın vaziyetin imkân ve şerâitini düşünmeyeceksin! Bu imkân ve şerâit, çok namüsaî bir mahiyette tezahür edebilir. İstiklâl ve Cumhuriyetine kastedecek düşmanlar, bütün dünyada emsali görülmemiş bir galibiyetin mümessili olabilirler. Cebren ve hile ile aziz vatanın bütün kaleleri zaptedilmiş, bütün tersanelerine girilmiş, bütün orduları dağıtılmış ve memleketin her köşesi bilfiil işgal edilmiş olabilir. Bütün bu şerâitten daha elîm ve daha vahim olmak üzere, memleketin dahilinde, iktidara sahip olanlar gaflet ve dalâlet ve hattâ hıyanet içinde bulunabilirler. Hattâ bu iktidar sahipleri, şahsî menfaatlerini, müstevlîlerin siyasi emelleriyle tevhid edebilirler. Millet, fakr ü zaruret içinde harap ve bîtap düşmüş olabilir.

Ey Türk istikbalinin evlâdı! İşte, bu ahval ve şerâit içinde dahi vazifen, Türk istiklâl ve Cumhuriyetini kurtarmaktır!

Muhtaç olduğun kudret,

damarlarındaki asil kanda mevcuttur!



TEMEL DEĞERLERİMİZ

- *Tüm çalışanların fikirlerine değer verip, eşit fırsat tanıma
- *Problemin değil çözümün parçası olma
- *Birbirine güvenme ve saygılı davranma
- *Etkili iletişim ve işbirliği
- *Ödüllendirerek motivasyon sağlama
- *Yeniliklere açık olma, sürekli gelişme
- *Verimli ve etkili çalışma
- *Karar almada katılım ve şeffaflık
- *Etik kurallara göre davranma

MİSYONUMUZ:

Toplam Kalite anlayışı içerisinde, tüm paydaşların ihtiyaçlarına cevap veren, mesleki açıdan yetkin ve işletmelerce tercih edilen, evrensel değerlere saygılı bireyler yetiştiren bir eğitim-öğretim hizmeti sunmak.

VİZYONUMUZ

Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri arasında Türkiye'nin en başarılı ve örnek alınan okulu olmak.



İÇİNDEKİLER		Sayfa
GİRİŞ		1-2-3
TEMEL DEĞERLERİMİZ, MİSYON, VİZYON		4
1- OKULUN GENEL TANIMI		6-8
A	-Okulun Tarihçesi	6
B	Okulun Nitelikleri	6-7-8
2- OKULUN GENEL YAPISI		9-12
A	Okul Bilgileri	9
B	Kadro ve Personel	10
C	Öğretmen Durumu	11
D	Usta Öğretici Durumu	12
3- ÖĞRENCİLERE AİT İSTATİSTİKİ VERİLER		12-14
	Yıllara göre sınıf öğrenci durumu	13
	Alan ve Dallara Göre Öğrenci Sayıları	13
	Mezun olan öğrencilerin kayıt olan öğrencilerle karşılaştırılması.	14
	Taban Puanları	14
	Genel Öğrenci Dağılımı	14-15
	Sınıf Tekrarı Yapan Öğrenci Sayısı	14
	Taşınmalı Öğrenci Sayısı	14
	Öğrenci ÖSS Başarıları	14
4- OKULUN FİZİKİ YAPISI		15-19
	Atölye ve Laboratuvar Sayısı	15
	Yerleşim Alanı Bilgisi	16
	Sosyal Alanlar	17
	Teknolojik Alt Yapısı	18
	Fiziki Alt Yapı	18
	Konferans Salonu	18
	Öğrenci Pansiyonu	19
5-MALİ KAYNAKLAR		20
A	Okul Kaynak Tablosu	20
B	Okulumuzdaki Döner Sermaye Faaliyetleri	20
C	Uygulama Otel	21
6- OKULUMUZDAKİ SOSYAL FAALİYETLER 2022-2023		22-23
A	Meslek Liseleri Hayata Dokunuyor Projesi	22
B	Genç Şef Bartın/Amasra Yemek Yarışması	22
C	Okul İçi Sportif Faaliyetler	23
D	Beyaz Bayrak	23
7-PROJELER ve İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLLERİ		23-24
A	MESLEKİ EĞİTİMDE İŞBİRLİĞİ PROTOKOLLERİ	23
B	MEB 81 İl 100 Fırın Projesi	23
C	Marka Tesci Başvurusu	24

1-OKULUN GENEL TANIMI



A-OKULUN TARİHÇESİ

Millî Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğünün 07.09.1995 tarih ve B.08.BOB.T.T.Ö.0.12.03.03.420.606/2967 sayılı makam onayı ile Bartın Valiliği Millî Eğitim Müdürlüğünün 05.09.1995 tarih ve 912.74. Eğitim Öğretim 716/8621 sayılı yazısı. Bartın-Amasra Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi 1995-1996 Eğitim-Öğretim yılından itibaren faaliyete geçmiştir. Açılış Tarihi: 09.10.1995.

Millî Eğitim Bakanlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığı arasında imzalanan Mesleki Eğitim İşbirliği Protokolü kapsamında okulumuz 2020/2021 Eğitim Öğretim yılından itibaren Proje okulu olmuştur.

Uygulama Oteli İnşaatına 1997 yılında başlanmış 2005 yılında faaliyete geçmiştir.

B-OKULUN NİTELİKLERİ

AMASRA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİNİ NEDEN TERCİH ETMELİSİNİZ?

Okulumuz Otelcilik ve Turizm eğitimi veren bir proje okuludur. Proje kapsamında olan öğrencilerimize, Ekim – Nisan döneminde okulda yapılan teorik eğitimlerinin 10., 11. ve 12. sınıflarında proje ortağımız olan Trendy Hotels tarafından burs verilmektedir. Mayıs – Eylül döneminde işletmelerde beceri eğitimi yapan öğrencilerimiz asgari ücretin en az %60'ı oranında ücret almaktadırlar.

Mezun olan proje kapsamındaki öğrencilerimize proje ortağımız Trendy Hotels tarafından istihdam garantisi verilmektedir.

- Öğrencilerimiz okulumuzda alan eğitimine başladıkları günden mezun oldukları güne kadar sigortalanmaktadır.
- Öğrencilerimiz okulumuz tarafından yapılan yurt dışı staj projelerine kriterleri sağlayan öğrencilerini dahil ederek yurt dışı staj imkânı sunmaktadır.
- Mezun olan her öğrencimiz iş yeri açma belgesi alma hakkını kazanmaktadır.

OKULA GİRİŞ İÇİN ÖZEL ŞARTLAR

Okulumuz ilköğretim 8. Sınıfından sonra Millî Eğitim Bakanlığı tarafından yapılan LGS sınavı sonuçlarına göre ve mülakat ile öğrenci almaktadır. Öğretim süresi 4 (dört) yıldır. Okulumuzda Millî Eğitim Bakanlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığı arasında imzalanan Mesleki Eğitim İş birliği Protokolü yürütülmektedir. Protokol kapsamında Okulumuzda yabancı dil ağırlıklı eğitim verilmektedir. Proje kapsamındaki öğrencilerimize burs imkânı ve mezun olduktan sonra istihdam garantisi verilmektedir.

Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesine alınacak öğrencilerin aşağıdaki şartları taşımaları gerekmektedir.

- Ortaokul mezunu olmak,



- Sağlığı ve fiziki durumu otelcilik ve turizm eğitime ve turistik tesislerde görev yapmaya uygun olmak. (Pepelik, körlük, şaşılık, sağırılık, topallık, çolaklık, düztabanlık, ağız kokusu, sara, bayılma gibi rahatsızlıkları bulunmamak.)
- Kayıttan sonra, okul karma pansiyonundan yararlanmak isteyen veliler, gerekli belgeleri vererek sınav puanı ve komisyonun değerlendirmesine göre, paralı veya parasız yatılı olarak okuma hakkını kazanırlar
- Turizm sektöründe ihtiyaç duyulan kalifiye personel ihtiyacını karşılamak
- Turizm Otelcilik Eğitimi veren meslek yüksekokullarına ve fakültelerine öğrenci hazırlamak
- Turizm sektöründe ara eleman, orta kademe yöneticisine ve üst düzey yöneticileri yetiştirmek
- Konaklama hizmetlerine yönelik reklam ve sigorta hizmetleri, oto kiralama şirketleri, konaklama destek hizmetleri, satış ve satış sonrası hizmetlere paralel hizmetler de düşünüldüğünde iş kolunun geniş boyutta dolaylı istihdama yardımcı olmak.
- Çağdaş turizmin gereği; istihdam edilen personelin meslekî formasyonunun ve öğrenim düzeylerinin yüksek olması, kaliteli hizmetin sağlanmasını, hizmet alan ile arasındaki ilişkilerin nitelikli olarak gerçekleşmesini sağlayacak eğitimi vermek.
- Sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.
- Otelcilik ve turizm meslek liselerinin amacı, basasız sanayi olarak adlandırılan ve ülke ekonomisini kalkındıracak döviz girdilerinin en büyük kaynaklarından biri olan turizm ve bunun temel alt yapısını oluşturan konaklama sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli elemanları yetiştirmek, aynı zamanda yükseköğretime öğrenci hazırlamaktır. Eğitim tam gün verilmektedir.

Eğitim kurumunda genel kültür dersleri ve meslek dersleri birlikte okutulmaktadır. Ayrıca uygulama eğitim faaliyetleri turizm mevsimi ile paralel olarak sürdürülmektedir. Bu okullarda öğrenim gören öğrenciler her yıl Ekim-Nisan ayları arasında teorik ve uygulamalı eğitimlerini okulda, Mayıs-Eylül ayları arasında uygulamalı (beceri) eğitimlerini bu alanda faaliyet gösteren Antalya'da 5 adet 5 yıldızlı otelleri bulunan Trendy Otellerinde yapmaktadırlar. Uygulamalı eğitim süresince öğrencilere işyerince asgari ücretin en az %60'ı oranında ücret ödenmesinin yanı sıra, yeme, içme ve barınma ihtiyaçları işletmeler tarafından, sigortaları da Genel Bütçeden Okulumuz tarafından yapılmaktadır. Otelcilik ve turizm meslek lisesinden mezun olanlar meslek lisesi diplomasına sahip olurlar. Genellikle Turizm alanında faaliyet gösteren Otel, tatil köyü, seyahat acentelerinde çalışırlar.

Turizm ve Otelcilik alanında eğitim veren kalifiye eleman yetiştiren bölgenin en iyi turizm otelcilik okuludur. Okulumuzdan mezun olanlar; konaklama işletmelerinde, yiyecek içecek ünitelerinde, pastanelerde, özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, yemek fabrikalarında, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler. Unlu mamul



üreten fırınlarda, kurum mutfaklarında, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde, eğlence yerlerinde, resmi-özel havayollarında, fuarlar, sergiler, oteller, mağazalarda iş bulabilirler. Ayrıca, mutfak, pastaneleri olan işletmeler ile yiyecek ve içecek hizmeti veren iş yerlerinde görev alabilirler. Fuar/kongre host/hostesleri, otel ve havayollarında ilgili departmanlarında iş bulma imkânına sahiptir. Liseden sonra, yükseköğrenime geçiş sınavını başaranlar lisan programlarına devam edebilirler ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümüne sınavsız geçiş yapabilirler. Meslek yüksekokulunu bitirenler, dikey geçiş sınavı ile lisans programlarına geçebilirler. Ayrıca, Otelcilik ve turizm meslek liselerinin Servis dalı ve kat hizmetleri dalı mezunları istedikleri takdirde,

- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Otel İşletmeciliği (Açıköğretim)
- Turizm ve Seyahat İşletmeciliği,
- Aşçılık,
- Hazır Yemek ve Aşçılık,
- Turizm Animasyonu,

Seyahat Acenteciliği dalından mezun olanlar ise:

- Turizm Rehberliği,
- Turizm ve Otel İşletmeciliği,
- Turizm ve Otel İşletmeciliği (Açıköğretim),
- Turizm ve Seyahat İşletmeciliği,
- Host ve Hosteslik,



2-OKULUN GENEL YAPISI

A-OKUL BİLGİLERİ

Kurum Adı	Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Kurum Türü	Mesleki Ortaöğretim
Kurum Kodu	319870
Kurumda Çalışan Personel Sayısı	Yönetici : 5 Öğretmen: 11 Dış Kurum Görevlendirme Öğretmen:8 Sözleşmeli Öğretmen:0 Ücretli Öğretmen : 1 Hizmetli :2 V.H.K.M :1 Sayman:1 Usta Öğretici:14
Öğrenci Sayısı	210
Çıracak Öğrenci Sayısı	32
Öğretim Şekli	☒ Normal (Tam gün Tam Yıl)
Okulun Hizmete Giriş Tarihi	1995
KURUM İLETİŞİM BİLGİLERİ	
Kurum Telefonu/Fax	Okul Tel:0 378 315 33 82 Fax.0378 315 33 97 Otel Tel:0 378 315 33 15 Fax: 0 378 315 3417
Kurum Web Adresi	www.amasraotml.meb.k12.tr
Kurum Adresi	OKUL : Kum Mahallesi Suphi Kalafatoğlu Sok. No:15 Amasra/BARTIN OTEL: Kum Mahallesi Dizinler Sokak Amasra - BARTIN
Kurum Müdür Vekili	Serhan KOYUNCU
Müdür Yardımcıları	Müdür Baş Yardımcısı : Serhan KOYUNCU Teknik Müdür Yradımcısı : Abdullah İSTEK Pansiyon Müdür Yardımcısı : Nazım BARAKTAR Öğrenci İşleri : Seda YENİ ZOR Öğrenci İşleri : Sevgi ORHAN
Alan Şefleri	Konaklama ve Seyehat Alanı :Soner AKTAŞ Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı :Mustafa ÇETİN
Atölye Şefleri	Kat Hizmetleri:Nedret Ender AKTAŞ Mutfak:Hayriye YILDIZ



B- KADRO VE PERSONEL DURUMU

A-YÖNETİCİ DURUMU



Serhan KOYUNCU
OKUL MÜDÜRÜ V.



TEKNİK MÜD.YRD.
ABDULLAH İSTEK



PANSİYONMÜD.YRD.
NAZIM BAYRAKTAR



MÜDÜR YRD.
SEDA YENİ ZOR



MÜDÜR YRD.
SEVGİ ORHAN

Sıra	Müdür V.			Müdür Yardımcısı				Memur-Sayman			Hizmetli		
	Branşı	K	E	Branşı	K	E	T	K	E	T	K	E	T
1	İngilizce		1	Yiyecek İç.Hiz.		1	1		2		2	2	4
2				Tarih		1	1						
3				Almanca	1		1						
4				Fizik	1		1						
5													
TOPLAM			1		2	2	4		2		2	2	4
İHTİYAÇ						1							



C. ÖĞRETMEN DURUMU

SIRA NO	BRANŞI	KADROLU ÖĞRETMEN SAYISI	DIŞ KURUMDAN GÖREVLENDİRME	ÜCRETLİ ÖĞRETMEN	İHTİYAÇ OLUNAN ÖĞRETMEN SAYISI
1	BEDEN EĞİTİMİ	1	0	0	0
2	İNGİLİZCE	1	3	0	3
3	RUSÇA	0	0	1	2
4	ALMANCA	1 (İDARECİ)	0	0	1
5	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI	2	1	0	0
6	FELSEFE	1	0	0	0
7	TARİH	1 (İDARECİ)	0	0	1
8	COĞRAFYA	0	1	0	1
9	FİZİK	1(İDARECİ)	0	0	1
10	KİMYA	0	1	0	1
11	BİYOLOJİ	0	1	0	1
12	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	0	1	0	2
13	KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI	2	0	0	0
14	YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI	3+1 (İDARECİ)	0	0	1
15	MATEMATİK	0	2	0	2

KONAKLAMA VE SEYAHAT ALANI ÖĞRETMENLERİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



SONER AKTAŞ



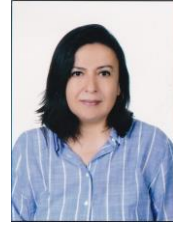
N.ENDER AKTAŞ



MUSTAFA ÇETİN



HAYRİYE YILDIZ



MELİHA ÖZDEMİR

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI

MATEMATİK

TARİH

İNGİLİZCE

BEDEN EĞİTİM



HATİCE ÇALIK UYANIK



SELMA ŞÜKÜROĞLU



Esra KOYUNCU



GÜLTEN KOŞOĞLU



FELSEDE

REHBER ÖĞRETMEN

V.H.K.İ

SAYMAN



SUPHİ YILDIZER



HÜLYA YALÇINER GEDİK



NEJMİ MIZRAP



SATI KİRT

YARDIMCI PERSONEL



BORA ÖZTÜRK



OSMAN ERCAN

D-USTA ÖĞRETİCİ DURUMU

USTA ÖĞRETİCİLERİN ÇALIŞTIĞI DAL	USTA ÖĞRETİCİ SAYISI	
	K	E
MUTFAK	3	2
SERVİS	-	1
KAT HİZMETLERİ	3	2
ÖN BÜRO	1	2
	7	8
TOPLAM	14	

3-ÖĞRENCİLERE AİT İSTATİSTİKİ VERİLER

SINIF	Gündüzlü		Yatılı		Toplam	
	K	E	K	E	K	E
9.Sınıf	19	32	13	25	32	57
10.Sınıf	6	22	12	18	18	40
11.Sınıf	2	12	0	9	2	21
12.Sınıf	10	11	7	12	17	23
Mesleki Eğitim Merkezi	9	7			16	7
Toplam	46	84	32	64	85	152



Genel Öğrenci Toplam	78 Kız	148 Erken	226
-----------------------------	---------------	------------------	------------

Tablo 1-Yıllara göre sınıf öğrenci durumu.

	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
9-sınıf	51	21	61	89
10.sınıf	61	48	28	58
11.sınıf	57	59	41	23
12.sınıf	65	68	55	40
TOPLAM	234	196	185	210

Tablo 2- Mezun olan öğrencilerin kayıt olan öğrencilerle karşılaştırılması.

	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2022-2023
9.SINIFA KAYIT OLAN ÖĞRENCİ SAYISI	61	22	61	89
MEZUN OLAN ÖĞRENCİ SAYISI	56	54	54	

Tablo 3 –Kaldıkları yere Göre Öğrenci Sayıları

İL	9. Sınıf (3)	10. Sınıf (3)	11. Sınıf (4)	12. Sınıf (5)	TOPLAM
Okul Pansiyonu	38	30	9	19	96
Taşınmalı	21	12	8	4	45
Ailesi ile	30	16	6	17	69
TOPLAM	89	58	23	40	210

Tablo 3 – Alan ve Dallara Göre Öğrenci Sayıları

Program Türü	Alan	Dal	9. Sınıf	10. Sınıf	11. Sınıf	12. Sınıf	BEKLEMELİ	TOPLAM
Amasra Meslek Programı	KONAKLAMA ve SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI	Ortak Dal	29	13	6	16		64
Mesleki Eğitim Merkezi		Kat						
		Ön Büro						
Amasra Meslek Programı	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI	Ortak Dal	60	45	17	24		146
Mesleki Eğitim Merkezi	Alanlar	Bobinaj		1				1
		Servis	1			1		2
		Aşçılık			1			1
		Muhasebe			1			1
TOPLAM			90	59	25	41		215



Tablo 4- BARTIN AMASRA OTELCİLİK VE TURİZM MESLEK LİSESİ TABAN PUANLARI

OKUL	Alan Adı	Kont Sayı	Yerleşen	Taban Puan	Tavan Puan
2015-2016	9.SINIF GENEL	102	73	131,893	352,956
2016-2017	9.SINIF GENEL	102	65	165	343
2017-2018	9.SINIF GENEL	102	87	147,450	386,3
2018-2019	9.SINIF GENEL	102	84	36,37	93,87
2019-2020	9.SINIF GENEL	102	61		
2020-2021	9.SINIF GENEL	130	51		
2021-2022	9.SINIF GENEL	60	21	187,989	275,586
2022-2023	9.SINIF GENEL	90	61	175,659	345,481
2023-2024	9.SINIF GENEL	90	89	173,2899	383,7387

Tablo 5-SINIF TEKRARI YAPAN ÖĞRENCİ SAYISI

	2020-2021	2021-2022	2022-2023
TOPLAM ÖĞRENCİ SAYISI	234	182	185
DEVAMSIZLIKTAN KALAN ÖĞRENCİ SAYISI	0	1	6
BAŞARISIZLIKTAN KALAN ÖĞRENCİ SAYISI	0	0	1
TOPLAM ÖĞRENCİ SAYISI	0	0	7

ÖĞRENCİ ÖSS BAŞARILARI

BAŞARI YÜZDESİ																			
Okul Adı	Son Sınıf Öğrenci Sayısı			YKS ye Müracaat Eden Öğrenci Sayısı				4 Yıllık Tercihine Göre Yerleşen Öğrenci Sayısı				2 Yıllık Tercihine Göre Yerleşen Öğrenci Sayısı				Toplam Yerleşen Öğrenci Sayısı			
	E	K	T	E	K	T	%	E	K	T	%	E	K	T	%	E	K	T	%
2016	18	19	47	27	19	47	100	3	1	4	9	21	5	26	55	24	6	30	63
2017	48	20	63	10	1	11	17	3	-	3	17	16	4	20	31	19	4	23	36,5
2018	33	17	59	30	16	46	92	1	3	4	9	9	5	14	30	8	18	18	39
2019	38	28	66	35	28	63	95	2	2	4	6	7	10	17	26	9	12	21	32
2020	40	14	54	34	14	48	92	4	0	4	7	8	5	13	24	12	5	17	31
2021	48	16	64	16	48	64	100	3	0	3	4,68	5	1	6	9	8	1	9	14
2022	46	11	57	46	11	57	100	3	2	5	8,7	7	1	8	14	10	3	13	22,8
2023	40	14	54	19	9	28	52	1	1	2	3,70	5	2	7	13	6	3	9	17



4-OKULUN OKULUN FİZİKİ ÖZELLİKLERİ

Derslik Sayısı	Atelye ve Laboratuvar Sayısı						Kapalı Spor Salonu
	Mutfak	Servis	Pastane	Kat Hizmetleri	Ön Büro	Bilgisayar Laboratuvarı	
21	3	2	1	1	2	1	1



TEKNO MUTFAK



RESTAURANT ATÖLYESİ



MUTFAK -2



PASTAHANE ATÖLYESİ



KAT HİZMETLERİ ATÖLYESİ



ÖN BÜRO ATÖLYESİ



KONAKLAMA ALANI ORTAK ATÖLYESİ



BİLGİSAYAR LABARATUVARI



YERLEŞİM ALANI		
Toplam Alan	Bina Alanı (m2)	Bahçe Alanı(m2)
9400	7000	2000
Sosyal Alanlar		
Tesisin Adı	Kapasitesi (Kişi Sayısı)	Alanı
Kantin	50	120 m ²
Yemekhane	120	210 m ²
Konferans Salonu	100	128 m ²



OKULUN TEKNOLOJİK ALT YAPISI

Araç - Gereçler	2017	İhtiyaç
Bilgisayar	69	
Yazıcı	17	
Tarayıcı	3	
İnternet Bağlantısı	3	
Fen Laboratuvarı	1	
Akıllı Tahta	33	
Bilgisayar Laboratuvarı	1	
İnternet Salonu (Pansiyon)	1	
Fax	4	
Fotoğraf Makinası	1	
Kamera	16	

OKULUN FİZİKİ ALTYAPISI

Fiziki Mekan	Var	Yok	Adedi	İhtiyaç	Açıklama
Arsiv	X	-	2	-	
Konaklama ve Seyehat Alanı Atelye Sayısı	X	-	3	-	
Yiyecek İçecek Alanı Atelye Sayısı	X	-	6	-	
Bilgisayar Laboratuvarı Sayısı(KİEM)	X	-	1	-	
Fen Laboratuvarı Sayısı	X	-	1	-	
Depo	X	-	1	-	
Derslik Sayısı	X	-	23	-	
Eğitim Araçları Odası	X	-	1	-	
Konferans Salonu Sayısı	X	-	1	-	
Kütüphane Sayısı (Sınıf Kitaplıkları Hariç)	X	-	1	-	
Müdür Odası	X	-	1	-	
Müdür Yardımcısı Odası	X	-	4	-	
Memur Odası	X	-	1	-	



Öğretmenler Odası	X	-	1	-	
Rehberlik Servisi Oda Sayısı	X	-	1	-	
Spor Salonu Sayısı	X	-	1	-	
WC Sayısı	X	-	10		
Yatakhane Sayısı(Oda)	X	-	38		

ÖĞRENCİ PANSİYONU

PANSİYON BİLGİLERİ							
Pansiyonun Fiziki Kapasitesi		Yatılı Öğrenci Sayıları				Boş Kontenjan	
		Parasız yatılı		Paralı Yatılı			
Kız	Erkek	Kız	Erkek	Kız	Erkek	Kız	Erkek
64	64						

- 4 Kişilik odalar şeklinde düzenlenmiş olup 128 öğrenci kapasitelidir.
- Yurdumuzda ayrıca etüt salonu, yemekhane, kütüphane ve bilgisayar odası mevcuttur
- **Okul Pansiyonumuz 2022-2023 Eğitim Öğretim yılında deprem güçlendirme çalışmaları kapsamında boşaltılmış ve pansiyon öğrencilerimiz Bartın İl Merkezindeki pansiyonlara yerleştirilmiştir.**



5-MALİ KAYNAKLAR

A-OKULUMUZDA DÖNER SERMAYE FAALİYETLERİ

UYGULAMA OTELİMİZ

Okulumuz bünyesinde 92 yatak kapasiteli UYGULAMA OTELİ bulunmaktadır. Öğrencilerimiz, Uygulama Otelinde de uygulama yaparak sektöre daha hazır hale gelmektedir.



Uygulama Otelimiz 2022-2023 Eğitim Öğretim yılında deprem güçlendirme çalışmaları kapsamına alındığından kapalıdır.





	ODA ADI	ODA SAYISI	KAPASİTE
1	SUİT ODA 1-	1	3
2	SUİT ODA 2-	1	2
3	DOUBLE	4	8
4	DOUBLE +1	10	30
5	TWİN	12	24
6	TRP	10	30
TOPLAM		38	97
	KAFETERYA (TOPLANTI SALONU)	1	50
	RESTAURANT	1	80
	KAHVARTI SALONU	1	80
	MUTFAK	1	
	ÇAMAŞIRHANE	1	
	SOĞUK HAVA DEPOSU	2	

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Ana Sayfa > Haberler > MİE Eğitim Bakanlığı, Mesleki ve Teknik Eğitim Kurumları Binyesinde Gerçekleştirilen Döner Sermaye Faaliyetlerine İlişkin Veriler Açıklandı

Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Kurumları Binyesinde Gerçekleştirilen Döner Sermaye Faaliyetlerine İlişkin Veriler Açıklandı

31 32 33 34 35 36 37 38

31	Tekirdağ	Süleymanpaşa	Süleymanpaşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	1448 300
32	İzmir	Buca	Buca Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	1442 685
33	İzmir	Konak	Konak Çınarlı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	1368 468
34	Antalya	Kağ	Kağ Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	1330 567
35	Diyarbakır	Yenişehir	Diyarbakır Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	1326 134
36	Hatay	Payas	Payas Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	1302 150
37	Bartın	Amasra	Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	1286 711
38	İsparta	Eğirdir	Eğirdir Nafiz Yürekli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	1280 661

MEB Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün web sitesi, "<http://mtegm.meb.gov.tr/>" adresinden yayımlanan listede, 2018/2019 Eğitim Öğretim yılında MEB'e bağlı okullar bünyesindeki 774 döner sermaye işletmesindeki 2018 yılında en fazla üretim yapan 50 mesleki ve teknik Anadolu lisesi ile mesleki eğitim merkezinin isimleri bulunuyor. **Okulumuz en fazla Döner Sermaye Geliri gerçekleştirilen okullar arasında 37.sırada yer aldı.**



A-MESLEK LİSELERİ HAYATA DOKUNUYOR

Okul olarak her eğitim öğretim yılında Mesleki ve Teknik Eğitim Müdürlüğü'nün başlatmış olduğu "Meslek Liseleri Ailelerle Buluşuyor" projesi kapsamında hazırlamış olduğumuz "Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Hayata Dokunuyor" projesi kapsamında Amasra Kaymakamlığı ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ile işbirliği içerisinde belirlemiş olduğumuz ihtitaç sahibi kişilere ulaşarak gönüllü öğretmenlerimiz ve öğrencilerimiz ile birlikte ev temizliği,bakım onarım,yiyecek ve içecek yardımı gibi ihtiyaçlarını karşılıyoruz.

B- GENÇ ŞEF BARTIN / AMASRA -8. SINIFLAR ARASI YEMEK YARIŞMASI

Okul olarak ilk 2021-2022 Eğitim Öğretim yılında Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak İlimiz genelindeki Ortaokullar ve İmamhatip Ortaokullarında öğrenimlerine devam eden 8.Sınıf öğrencilerimizin LGS Sınavı öncesi sınav streslerini azaltmak, Bartın genelinde mesleki eğitime farklı bir bakış açısı kazandırmak amacıyla belki de Türkiye de ilk olan Genç Şef Bartın Yemek yarışması düzenledik.

2022-2023 Eğitim öğretim yılında aynı yarışmayı Genç Şef Amasra olarak düzenledik.



C) OKULUMUZDA FUTSAL –VOLEYBOL VE MASA TENİSİ TURNUVALARI



Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak Sosyal Etkinlikleri öğrencilerimizin başarısını artırmada itici bir güç olduğunun farkındayız. Öğrencilerimizin okula bağlılığını artırmak, akademik başarılarını desteklemek ve onları motive etmek amacıyla her Eğitim Öğretim yılında Eğitim ve Öğretimi aksatmamak kaydıyla okul çıkışlarında sınıflar arası Futsal, Voleybol ve Masa Tenisi turnuvaları düzenlemekteyiz.

BEYAZ BAYRAK



SAĞLIK VE MİLLİ EĞİTİM BAKANLIKLARI ARASINDA OKULLARIN TEMİZLİK VE HİJYEN KONUSUNDA TEŞVİK EDİLMESİ AMACIYLA YÜRÜTÜLEN PROJE ÇERÇEVESİNDE TEMİZLİK AÇISINDAN BELİRLİ KRİTERLERİ UYAN OKULLARA BEYAZ BAYRAK VERİLMEKTEDİR. OKULUMUZ HİJYEN KURALLARINA UYGUN BULUNDUĞUNDAN BEYAZ BAYRAK ALMAYA HAK KAZANMIŞTIR.

7-PROJE VE PROTOKOLLER

Mesleki ve Teknik Eğitimi Geliştirme İş Birliği Protokolü ile dezavantajlı öğrencilerimizin eğitsel, sosyal ve ekonomik gereksinimlerinin giderilmesi yolu ile güçlendirilmesi; Öğrencilerimizin; farklı kültürlerdeki insanlarla birlikte eğitim alma, staj yapma ve mezuniyet sonrası birlikte çalışma becerilerini geliştirmeleri , Yabancı dil ve mesleki becerilerini geliştirmeleri, Yeni zorluklara adapte olmayı, kendine güvenin artmasını, kültürler arası farkındalıklarının artmasını, ve iletişim becerilerinin gelişmesini, Okuldan İş hayatına geçişlerini kolaylaştırmaları, İstihdamı Artırır-İlk "iş deneyimi" tecrübesi sağlamayı ve bununla paralel diğer öğrencilerimizden protokolün yaygınlaştırma faaliyetleri süresince bilgilendirilerek etkilenmeleri planlanmıştır .Ülkemiz Turizm Sektörünün ihtiyaç duyulan nitelikli işgücünün Okul-İşletme İşbirliği ile Turizm sektörünün, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alan yeterliklerine sahip sorumlu, nitelikli eleman gücünü yeni teknik ve yöntemlere dayalı olarak yetiştirmek amacıyla Okul ile iş birliği halinde öğrencilerimiz yapmakta zorunlu oldukları İşletmelerde Beceri Eğitimlerinin 3 ayını Almanya'da Ceh Gastro GmbH işletmelerinde yapmışlardır.





MEB 81 İL 100 FIRIN PROJESİ

Milli Eğitim Bakanlığımızca Meslek Liselerinde üretimin artırılması için hayata geçirilen "81 İlde 100 Fırın" projesi çerçevesinde okulumuz Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesine kurulan fırın ekmek üretimine başladı.



MARKA TESCİL BAŞVURUSU



Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu Markalar Dairesi Başkanlığına "Genç Şef Bartın" adıyla marka tescil başvurusunda bulunduk.

Marka Tescil Başvurumuz Başkanlıkça incelenmiş ,6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 16 ıncı maddesi uyarınca 12.09.2022 tarih ve 404 sayılı Resmi Marka Bülteninde yayımlanmasına karar verilmiştir.

